

# CAVALIERE ROSSO BIO



## IL CAVALIERE

**DENOMINAZIONE:** Cabernet Franc D.O.C. Venezia

**UVE:** 100% Cabernet Franc

**AREA:** Lison Pramaggiore

**PRIMO ANNO DI PRODUZIONE:** 1994

## NEL VIGNETO

**VITIGNO:** Cabernet Franc invecchiato in barriques.

Vitigno proveniente dall'area di Bordeaux, ha trovato diffusione in diverse parti del mondo. Nel comprensorio del "Lison Pramaggiore" è considerato il pilastro dell'enologia delle nostre terre.

**TERRENO:** Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

**RESA DELLE UVE:** 80-95 q.li/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Sylvoz

**VENDEMMIA:** Manuale

## CANTINA

**VINIFICAZIONE:** Vinificazione tradizionale in rosso; diraspatura e fermentazione a temperatura controllata di 24°/28°C, con rimontaggi giornalieri e invecchiato in barriques.

**GRADO ALCOLICO:** ca. 13,50 % Vol.

**ZUCCHERI RIDUTTORI:** ca. 3,00 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** ca. 5,40 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°/20°C

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha un colore rosso rubino intenso. Il profumo è persistente e di lunga intensità con sentori di frutta rossa che matura e di spezie che vanno dalla noce moscata alla cannella e al pepe. Il sapore è equilibrato, vellutato al palato con particolare pienezza e volume di bocca, lasciando un leggero sentore di vaniglia.

## ACCOSTAMENTI

Si accosta felicemente ad arrostiti, selvaggina, cacciagione e formaggi invecchiati.



**Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.**  
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)  
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100  
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it  
Skype: terramusa

